

Speiseplan C&C Kinder TÜB Schulen KW 19

06.05.-
10.05.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Christi Himmelfahrt

Freitag

TÜB Menü 1

Geflügelrostbratwürstchen mit
Bratensauce, gedämpften
Bio-Karotten und Kartoffelpüree

Dessert:
Apfel



Gnocchi mit Tomatensauce

Dessert:
Obstsalat



Zucchini-Karotten-Puffer
mit Joghurtdip aus Bio-Joghurt,
Kartoffeln und Blattsalat
mit Essig-Öl Dressing

Dessert:
Banane



Bio-Karottencremesuppe
Grießbrei mit Bio-Milch,
Zimt-Zucker und Pfirsichkompott

Dessert:
Apfel



TÜB Menü 2

Vegetarischer Gaisburger Marsch
mit Bio-Spätzle

Dessert:
Apfel



Bio-Gemüseaultaschen
in leichter Gemüsebrühe
mit Kartoffelsalat

Dessert:
Obstsalat



Kichererbsencurry
mit Bio-Vollkornnudeln
und Blattsalat
mit Essig-Öl Dressing

Dessert:
Banane



Vegetarische Bio-Tortelloni
mit Gemüsebolognese
aus Bio-Gemüse und
Karotten-Apfel-Salat

Dessert:
Apfel



Menüs, die sich in einem 4-Wochen-Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.



Änderungen vorbehalten.

Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie auf der Rückseite!

U3 = für Kinder von 1-3 Jahren geeignet.

Bitte achten Sie darauf, dass die Komponenten altersgerecht dargeboten werden.



Bestellung per

Tel. 0711 / 78 19 36 110

Fax 0711 / 78 19 36 119

bestellung@stollsteimer.de

www.stollsteimer.de

Allergene und Zusatzstoffe

KW 19 06.05.-10.05.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Christi Himmelfahrt	Freitag
TÜB Menü 1	Geflügelrostbratwurst Z	Gnocchi AW,Z	Zucchini-Karotten-Puffer F,Z		Bio-Karottencremesuppe AW,Z
	Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3	Joghurdip aus Bio-Joghurt AG,B,J,Z		Grießbrei AW,B,Z
	Bio-Karotten Z	Obstsalat Z,3	Kartoffeln Z		Zimt-Zucker Z
	Kartoffelpüree B,Z,3		Blattsalat Z		Pfirsichkompott Z
	Apfel Z,9		Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5		Apfel Z,9
		Banane Z			
TÜB Menü 2	Gaisburger Marsch veg. J,Z,3	Bio-Gemüsemautaschen AW,F,Z	Kichererbsencurry AW,J,Z,3		Bio-Tortelloni mit Gemüsefüllung AW,B,F,Z
	Bio-Spätzle AW,Z	Gemüsebrühe J,Z	Bio- Vollkornnudeln AW,AD,Z		Gemüsebolognese aus Bio-Gemüse J,Z,3
	Apfel Z,9	Kartoffelsalat G,Z,2	Blattsalat Z		Karotten-Apfel-Salat Z
		Obstsalat Z,3	Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5		Apfel Z,9
		Banane Z			

Allergene

Allergene				Zusatzstoffe:					
AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination	1	mit Farbstoff
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus	2	mit Konservierungsstoff
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte,			3	mit Antioxidationsmittel
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen	4	mit Geschmacksverstärker
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse			5	geschwefelt
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse			6	geschwärzt
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite			7	mit Phosphat
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine			8	mit Süßungsmittel
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse					9	gewachst

Aus Gründen der Regeneration werden unsere Hauptkomponenten teilweise mit der zugehörigen Sauce angegossen. In diesem Fall müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst werden. Dies gilt ebenfalls bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden.